



Journée d'échanges
« Restauration collective BIO Locale, Comment faire ? »
Mercredi 21 octobre - 9h30 / 16h30
à BOUVRON, salle « Horizinc »

Bonjour,

Dans le cadre des "BIO Automnales" de cette année 2009, les trois structures :

- « les Petits Palais » : association gestionnaire du restaurant scolaire de l'école publique Félix Leclerc de Bouvron
- « Manger bio 44 » : association de paysans BIO du 44 organisée pour l'approvisionnement vers les restaurants collectifs
- « le GAB 44 » : Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire Atlantique

organisent une journée d'ateliers et d'échanges sur le thème :
"restauration collective Bio et locale, comment faire ?".

Cette journée ouverte à tou(te)s, élu(e)s, parents d'élèves, cuisinier(e)s, enseignant(e)s, paysans, citoyen(ne)s (*inscription nécessaire pour le déjeuner sur place*), sera aussi l'occasion de lancer le collectif départemental "coup de fourchette" qui vise à faciliter la mutualisation des expériences et des ressources entre les porteurs de projets de restauration collective Bio et locale en Loire atlantique.



Cette journée s'organise autour de 4 ateliers d'1 heure qui concernent :

- L'approvisionnement
- Le mode de gestion en RHD : régie/concédée, municipale/associative
- Le mode de cuisine : plan alimentaire, technique HACCP (norme hygiène), maîtrise des coûts
- Les outils et projets de communication et de sensibilisation

Nous vous invitons donc à venir nous rejoindre

le mercredi 21 octobre, à partir de 9h30, à l'espace HORIZINC de Bouvron,

Vous trouverez, ci-joint, le détail du programme (en cours).
N'hésitez pas à joindre le GAB 44 pour plus d'information.

Cordialement

Le restaurant scolaire « Les Petits Palais » 22 bis, rue Jean Louis Maillard 44130 BOUVRON Tél. 02 40 56 20 81 les-petits-palais@wanadoo.fr	L'association de paysans BIO « MANGER BIO 44 » 1 rue Marie Curie 44170 NOZAY Tél 06 26 22 97 16 mangerbio44@orange.fr	Le groupement des agriculteurs Biologiques « Le GAB 44 » 1 rue Marie Curie 44170 NOZAY Tél 02 40 79 46 57 filieres.locales@gab44.org www.gab44.org
---	---	---



Restaurant scolaire
de l'école publique Félix Leclerc de
Bouvron

Programme

- 9h30 **Accueil / café**
- 10h **Mot d'accueil** : Marcel VERGER, maire de Bouvron
Objectifs et déroulement de la journée : Petits Palais / GAB 44 / Manger Bio 44
- 10h30 **Atelier 1 : Organiser l'approvisionnement BIO de proximité**
Démarches collectives des producteurs, organisation des fermes, adaptation logistique ...
Animateur : Béragère MERCIER (GAB 44)
Intervenants :
 - Catherine URVOY, coordinatrice de MANGER BIO 44
 - Philippe JOUIN, représentant de BIOCOOP Restauration
 - Gérard BRICAUD, éleveur BIO à Vay et membre du bureau de MANGER BIO 44
 - Anne BELLEIL, maraîchère BIO à Gétigné et membre du bureau de MANGER BIO 44
- 11h30 **Atelier 2 : Choisir le mode de gestion et les moyens en cuisine**
Personnels, charges, investissements ... en gestion municipale ou associative, en gestion directe ou concédée ...
Animateur : Franck DANIEL (association « Les Petits Palais »)
Intervenants :
 - Thierry DE CONTET, 2T cuisines
 - Jacques LAFFON, CCC (association de la restauration collective en gestion direct)
 - Nicole CLAVIER, adjointe à l'éducation, commune de St Philbert de Grand Lieu
- 12h30 **Repas Bio proposé par le traiteur Gilles Daveau**
Pensez à réserver vos repas auprès du GAB 44 (Cf. bulletin d'inscription ci-joint)
- 14h **Atelier 3 : Raisonner l'équilibre alimentaire ... et budgétaire**
Spécificités des produits, changements du plan alimentaire, pratiques en cuisine, techniques HACCP, maîtrise des coûts, actions de formation ...
Animateur : Thierry DE CONTET (2Tcuisines)
Intervenants :
 - Mme TARDIVEL, diététicienne, Conseil Général 44
 - Annie ROUILLE, enseignante « alimentation et hygiène »
 - Joël JOSSE, chef cuisinier au restaurant scolaire de l'école Félix Leclerc de Bouvron
 - Régis JOLYS, chef cuisinier au restaurant scolaire du collège « Lucie Aubrac » de Vertou
- 15h **Atelier 4 : Informer et sensibiliser pour faire vivre le projet**
Actions pédagogiques et actions de sensibilisation autour des projets ...
Animateur : Béragère MERCIER (GAB 44)
Intervenants :
 - Laurence MAFFEIS, association « de l'assiette au champ »
 - Thierry PAITEL, Instituteur à l'école Félix Leclerc de Bouvron
 - Vincent GAUDIN, Instituteur à l'école de Plessé
- 16h **Synthèse de la journée et lancement du réseau d'échanges « coup de fourchette »** :
Béragère MERCIER (GAB 44) et Laurent BISSERY (association « Les Petits Palais »)
- 16h30 **Fin de la journée d'échanges**

Journée d'échanges ouverte à tout public (élus, parents d'élèves, paysans, cuisiniers, ...)

Journée d'échanges
« Restauration collective BIO Locale, Comment faire ? »
Mercredi 21 octobre - 9h30 / 16h30
à BOUVRON, salle « Horizinc »

<u>Bulletin d'inscription</u>	<u>Réservation repas</u>
Mme, M.	12,50 € par repas (hors boissons)
Prénom / Nom :	Nombre repas :
Organisme :	TOTAL :€
Fonction :	
Adresse :	
Mél :	
<i>participera à la journée d'échange du 21 octobre 2009.</i>	

Bulletin d'inscription et réservation repas (avec le règlement - chèque à l'ordre du GAB 44) à retourner avant le 12 octobre 2009 à :

GAB 44
Pôle de service du Pré St Pierre
1, rue Marie Curie
44 170 NOZAY

Renseignements :

GAB 44 - tél : 02 40 79 46 57 - mél : filières.locales@gab44.org

Plan d'accès :

